

Menus de la cantine – Du 1er au 18 septembre 2026

<u>LUNDI 31 AOÛT</u> 	<u>MARDI 1ER SEPTEMBRE</u> Concombre bio Aiguillettes de poulet à la crème Coquillettes bio Brie bio Compote bio 	<u>JEUDI 03 SEPTEMBRE</u> BETTERAVES BIO FILET DE TRUITE GRILLÉ CAROTTES BIO AU THYM YAOURT BIO À BOIRE PASTÈQUE	<u>VENDREDI 04 SEPTEMBRE</u> Melon Pané au fromage Brocolis à la vapeur Banane bio 
<u>LUNDI 07 SEPTEMBRE</u> Concombre bio vinaigrette Escalope de blé panée Chou-fleur bio vapeur Rondelé nature bio Fruit bio 	<u>MARDI 08 SEPTEMBRE</u> Haricots verts bio vinaigrette Émincé de bœuf Kentucky Haricots blancs bio Riz au lait bio maison	<u>JEUDI 10 SEPTEMBRE</u> Chou-rouge bio vinaigrette Saucisse VPF Coquillettes bio Fourme d'Ambert AOP Roulé à la fraise maison	<u>VENDREDI 11 SEPTEMBRE</u> TOMATE VINAIGRETTE POISSON GRILLÉ RATATOUILLE BIO POMME GALA BIO
<u>LUNDI 14 SEPTEMBRE</u> Céleri mayonnaise Émincé de bœuf au thym Haricots verts Brie bio Banane bio	<u>MARDI 15 SEPTEMBRE</u> BETTERAVE BIO VINAIGRETTE POISSON SAUCE PROVENÇALE COURGETTES BIO SAINT NECTAIRE AOP POIRE	<u>JEUDI 17 SEPTEMBRE</u> Pastèque Filets de poulet rôti Épinard à la crème Comté AOP Raisin	<u>VENDREDI 18 SEPTEMBRE</u> SALADE CROÛTONS VINAIGRETTE OMELETTE BIO PDT SAUTÉES YAOURT AUX FRUITS BIO 

Menus susceptibles d'être modifiés en fonction de la disponibilité des produits

Bon appétit !

